

# andrew James

## Domestic Vacuum Sealer



Thank you for your purchase. We hope that you are satisfied with your new Andrew James product.

To fully and safely enjoy the benefits of your new product, please read the manual fully before use and keep safe for future reference.

## Safety information

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following;

- This appliance is intended for indoor, household use. Unintended use or operation may result in personal injury, damage to property or damage to the appliance that will void the warranty.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision and/or instruction concerning safe use of the appliance and the understanding of hazards. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Never handle or operate any appliance with wet or moist hands.
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquids. Take care whilst cleaning.
- If the appliance has fallen in water do not reach for it, immediately switch the appliance off at the mains and unplug it.
- Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally. Never use the cord to carry or pull the appliance. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Keep the cord away from heated surfaces.
- Do not use the appliance if it has malfunctioned, been dropped or damaged in anyway. If the unit has been damaged take the unit for examination and/or repair by an authorised service agent.
- Do not attempt to open the appliance, repair or modify the appliance, use the appliance for unintended applications or use accessory attachments not recommended by the manufacturer. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.

- Do not place the appliance near a naked flame, hot gas or electric burners, or any appliances generating heat.
- Always remove the plug safely from the socket after use. Do not pull from the cord.
- Ensure that all packaging is removed before use.

## Electrical Information

Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the power supply where the product is being used.



Class II double insulation. This appliance is double insulated therefore no earth connection is required.

Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by a qualified electrician or a service repair centre to avoid a hazard.

Precautions should be followed for safe cable management and connection to the power supply.

If a new mains plug needs to be fitted follow the fitting instructions supplied with good quality BS1363A plugs. If in doubt consult a qualified electrician or appliance repair agent.

- a) Remove and safely dispose of the old plug.
- b) Connect the brown lead to the live terminal “L” in the new plug.
- c) Connect the blue lead to the neutral “N” terminal.
- d) Recommended fuse: 3A.

**Warning!** For double insulated product no connection is made to the Earth terminal.

Use of an extension cable is not recommended. If an extension cable is required, it should be rated no less than 3A and be fully unwound before use to avoid overheating. Do not connect multiple appliances to the extension cable

Do not attempt to modify electrical plugs or sockets or attempt to make an alternative connection to the electrical supply.

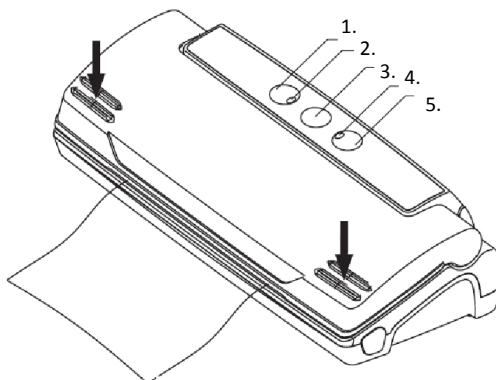
## Rated run time (RRT)

Electrical appliances intended for food preparation are designed with sealed enclosures or with small openings in the enclosure to prevent contamination.

The lack of openings in the enclosure restricts airflow and increases the internal operating temperatures. A Rated Run Time (RRT) is stated to prevent overheating and potential damage.

- The RRT marked on the rating label is 1 min per cycle.

## Product overview



1.	Seal only
2.	Indicator lamp (for seal)
3.	Cancel
4.	Indicator lamp (for vacuum)
5.	Vacuum/seal

## Functions and features

**Vacuum/Seal:** This draws air out of the bag, and automatically switches to seal the bag after the vacuum is completed.

**Seal only:** Used to seal the bag without vacuum so that the vacuum can be formed.

**Cancel:** Switches off the chosen function whenever the operator wants to stop the operation.

**Cover lock:** Unlock or lock the cover. On the left side and right side of the cover.

**Indicator lamp:** To indicate the status of vacuum or seal process.

**Sealing strip:** Contains a heating wire covered with Teflon, which allows the bag to seal but not stick to the strip.

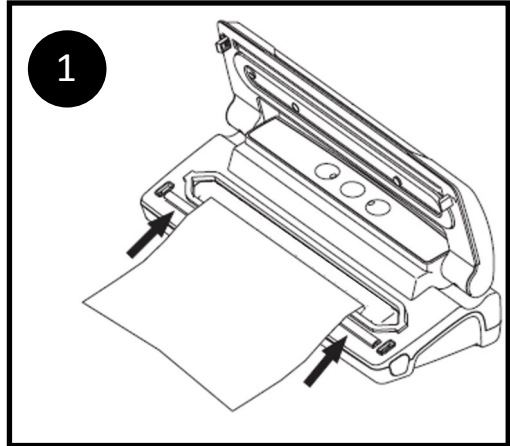
**Sealing gasket:** Presses the bag onto the sealing strip.

**Vacuum surface:** Draws air out of bag and catches any liquid that overflows.

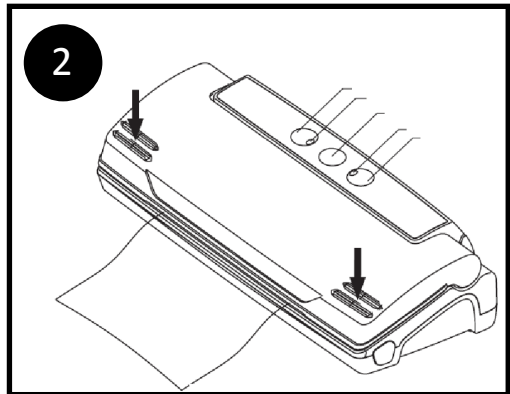
**Airproof loop of sponge:** Airproof the vacuum area.

## How to use

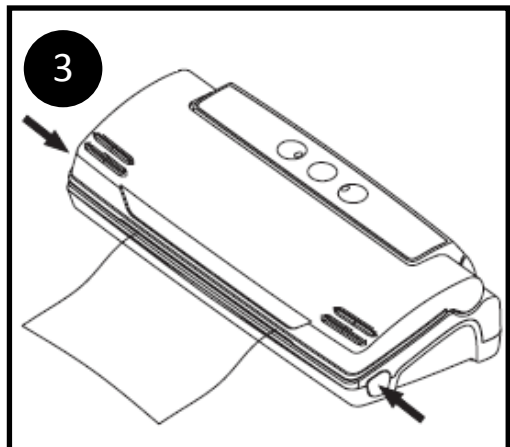
1. Push the opening of the bag to the bottom of the air portal.



2. Press to Lock.



3. Press for release.



## How to use

### Making a bag

1. Plug the unit into the power source.
2. Unroll the bag and put one end of the bag on top of the black rubber strip, then close the cover.
3. Press the cover down on both sides by the line area using two hands, until two click sounds can be heard.
4. Press the “Seal Only” button and the red LED will illuminate.
5. When the LED light disappears, the bag is sealed. Note, it will not make a noise while sealing,
6. Pull out the bag roll and cut to your desired length. The bag is now ready.

### Preserve food with vacuum

1. Put the food that you want to preserve inside the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag, ensure there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends.
3. Make sure that both panels of the bag are located within the rippled area (vacuum plate) below the round post (vacuum pump hole), to prevent leaking.
4. Close the cover and then press heavily on both sides of the cover in the lined areas until two click sounds can be heard.
5. Press the “vacuum/seal” button, then the bag will be automatically vacuumed and sealed.
6. Press the two side lock buttons and the process is completed.

### Hints and tips

1. Do not put too much food inside the bag, leave enough empty space so the operating process is not hindered.
2. Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to melt and seal tightly.
3. Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bags. Make sure there are no wrinkles or creased lines on the open panels, as foreign objects or creased bags may be difficult to tightly seal.
4. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag down to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor to have insufficient power to draw away all the air inside the bag.

5. Do not vacuum seal objects with sharp points like fish bones and hard shells, as sharp points may penetrate and tear the bag.
6. For the best sealing effect, it is best to let the appliance cool down for 1 minute before using it again.
7. Wipe off any excess liquid or food residue left on the Interface after each bag package.
8. If the vacuum has not been created, the vacuum system will shut automatically after 30 seconds. If this occurs please check if the bag has a leak, or the bag was not placed properly on the appliance.

## **Vacuum bag guidelines**

### **Preparing for the refrigerator**

For the busy family, on-the-go meals can be prepared ahead and vacuum-sealed in individual servings, ready to heat at any time.

### **Preparing for the freezer**

1. In properly stored conditions, the vacuum sealer helps you to maintain the foods freshness. Try to start with the freshest food possible.
2. Freeze foods which need to hold their shape or are fragile in nature, then vacuum seal in a vacuum bag and return to freezer.
3. To vacuum seal liquid-based foods, such as soups, casseroles or stews, first freeze them in a baking pan or tempered dish. Next, vacuum seal, label and stack in your freezer as soon as they are frozen solid.
4. Blanch the vegetables by cooking them briefly in boiling water or microwaving them. Then allow them to cool down, and vacuum seal in convenient portions.
5. To vacuum seal the foods that are not frozen, allow two extra inches of bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel, and vacuum seal with the paper towel in the bag. This will help to absorb moisture from the foods.
6. Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger patties, use wax or parchment paper between them to stack the pieces. This makes it convenient to remove some of the food, reseal the rest and immediately place them in the freezer.

## Cleaning and maintenance

- Always unplug the unit before cleaning.
- Do not immerse appliance in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners to clean the unit, for they will possibly scratch the surface.
- Wipe the outside of the unit with a damp cloth, sponge or mild dish soap.
- Wipe away food residues and water inside or around the components with a paper towel.
- Dry thoroughly before using it again.
- Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
- Ensure that the upper lid of the appliance is unlocked when it is not in use and in storage.

**Note:** The airproof loop of sponge should be dried thoroughly before re-

## Preservation bags

1. Wash bag material in warm water with a mild detergent.
2. Bags can be washed on the top rack in your dishwasher by turning the bag inside out. Stand bags up so that the washing water can rinse the entire surface.

## Accessories (including canister base, cover and hose accessories)

1. Wash all vacuum accessories in warm water with a mild detergent, but do not immerse the cover in water.
2. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wipe down with a damp cloth.
3. Ensure the accessories are dried thoroughly before re-using.
4. Canister and cover are not suitable for use in microwave but suitable for freezer.



## Troubleshooting

<p>Nothing happens when you press the vacuum sealer.</p>	<p>Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and in the “On” position. Test electrical outlet by plugging in another appliance and seeing if it works.</p>
	<p>Check the power cord for any damage, if it is damaged do not use the vacuum sealer.</p>
<p>Air has not been removed from the bag completely.</p>	<p>To seal properly, the open end of the bag should be resting entirely inside the vacuum channel area.</p>
	<p>Check the sealing strip and gasket beneath the lid for debris and position. Wipe it clean and smooth them back into place.</p>
	<p>The bag may have a hole. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water and apply some pressure. If there are bubbles present, it indicates a hole in the bag.</p>
<p>Check to see if the lid is completely latched into place.</p>	
<p>Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed.</p>	<p>Wrinkles, crumbs, grease or liquids may cause leaks along the seal. Re-open the bag, wipe the top of the inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.</p>
	<p>Check if there is moisture or juices from the food is present within the bag, if so you may need to cut open the bag and reseal it or use a new bag.</p>
	<p>If the items have sharp edges, they may have been punctured by the bag and released there vacuum. Cushion sharp edges of the object with a paper towel.</p>

## UK and EU warranty

Your new Andrew James product comes with a 24 month guarantee and a 2 year fixed warranty, effective from receipt confirmation. Your receipt or order number is required as proof of purchase date so it is imperative that you keep it safe. This guarantee only applies if the item has been used solely for the use intended, and all instructions have been followed accordingly. Please note this product is only for domestic use only and is not for commercial use.

Abuse of your product will invalidate the guarantee. Returned goods can only be accepted if repackaged properly within the original colour product box, and presented with the original receipt of sale/order number. This does not affect your statutory rights.

Returned products must be cleaned and returned to us in as close to delivery condition as possible.

If your product develops a problem within the first 12 months of the fixed warranty, we will pay all shipping costs to have it returned to us. After 12 months the customer will be liable for the cost of returning the product to us. We will then pay to have the repaired/replaced item shipped back to the customer.

If you wish to return your item for a full refund, you have the right to do so within the first 7 days. For our returns policy please go to:

**[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)**

Customers are responsible for any taxes applied to our products when they are shipped outside of the EU.

All of our prices are inclusive of VAT.

Once a product has been returned to us, we will aim to repair or replace it within 30 days of receipt.

The guarantee does not cover any defect arising from improper use, damage, build-up of lime scale or repair attempts made by third-parties. Also, the guarantee does not cover normal wear and tear of individual parts.

## Disposal of the appliance

### Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE) Waste & Recycling Disposal of Electrical and Electronic Waste

Non-household waste. This product must not be disposed of together with ordinary household waste.

Separate collection of used products, batteries and packaging allows the recovery and recycling of materials. Reuse of materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local authorities, retailers and collection organisations may provide for separate collection of electrical products, batteries and packaging.



## Contact Details

**Address:** Andrew James UK Ltd, Lighthouse View, Spectrum Business Park,  
Seaham, Durham, SR7 7PR, UK

**Customer Service Telephone:** 0191 377 8358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @andrewjamesltd

**Facebook:** Andrew James

Copyright Andrew James

AJ000164 | AJ000557 | 01/2019

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

# FR

## Machine À Emballer Sous Vide

Merci pour votre achat. Nous espérons que vous êtes satisfait de votre nouveau produit Andrew James.

Pour profiter pleinement et en toute sécurité des avantages de votre nouveau produit, veuillez lire entièrement le manuel avant utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement

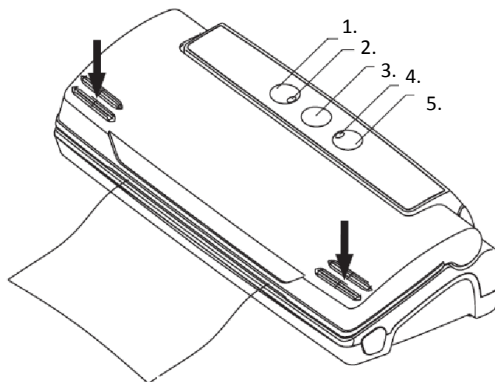
### Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.

- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Veuillez s'assurer qu'il y a assez d'espace autour de l'appareil pendant l'opération.
- Toujours débrancher l'appareil en tout sécurité. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

## Illustration des fonctions



1.	SEAL: Scellage uniquement
2.	Témoin de fonction SEAL
3.	Annuler
4.	Témoin de fonction aspiration et scellage
5.	Aspiration et scellage

## FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES

**Bouton de Vacuum/Seal (Aspiration & Scellage):** Pour aspirer l'air du sac et une fois cette opération terminée pour sceller automatiquement le sac.

**Seal (Scellage):** Pour sceller le sac sans aspiration afin que l'aspiration puisse se développer.

**Cancel (Bouton Stop):** Pour arrêter l'appareil quand l'utilisateur veut arrêter l'opération en cours.

**Loquet:** Pour ouvrir et fermer le couvercle. Se trouve à gauche et à droite du couvercle.

**Témoin lumineux:** Pour indiquer l'état du processus d'aspiration ou de scellage.

**Bande de scellage :** Contient un câble chauffant en teflon, permettant de sceller le sac sans coller à la bande

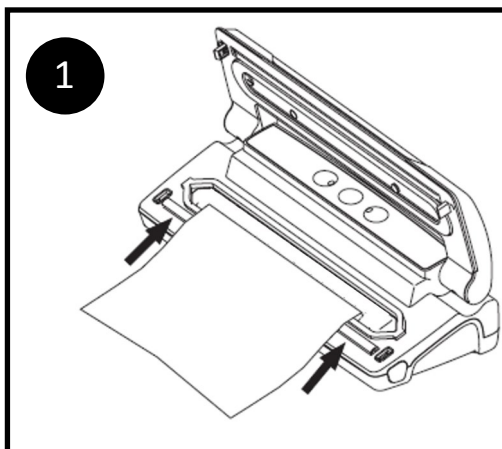
**Joint de scellage:** Pousse le sac contre la bande de scellage.

**Canal d'aspiration:** Pour aspirer l'air du sac et pour recueillir l'excès de liquide.

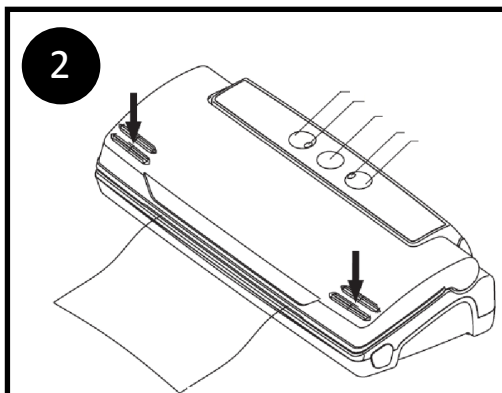
**Joint en mousse:** Pour s'assurer l'étanchéité du canal d'aspiration.

## Illustration des opérations

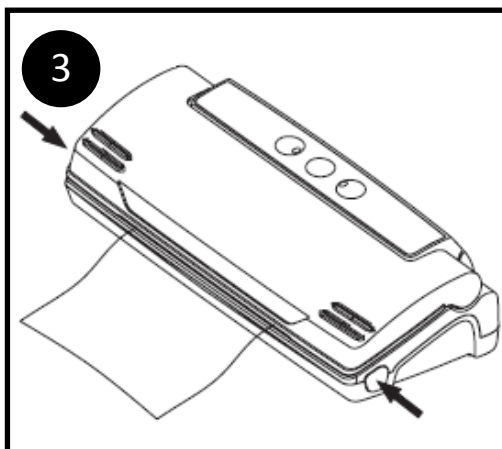
1. Mettez l'ouverture du sac au fond du canal d'aspiration.



2. Appuyez sur les deux extrémités pour verrouiller l'appareil.



3. Appuyez pour déverrouiller l'appareil



## Mise en service

### Faire un sac en utilisant le rouleau de sacs

1. Branchez l'appareil et mettez l'interrupteur sur "ON".
2. Déroulez le sac et placez une extrémité du sac sur la bande noire en caoutchouc et fermez le couvercle
3. Appuyez sur les deux extrémités du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
4. Appuyez sur le bouton de "Seal Only" (scellage). Le témoin rouge LED va s'allumer.
5. Quand le témoin s'éteint, le sac est prêt à être utilisé.
6. Retirez le rouleau et coupez-le selon votre longueur souhaitée. Le sac est prêt à être utilisé.

### Pour conserver les aliments sous vide

1. Mettez les aliments dans le sac;
2. Nettoyez le sac et redressez l'ouverture du sac, en VOUS assurant qu'il n'y a pas de plis sur les côtés du sac.
3. Assurez-vous que les deux côtés du sac ont été placés correctement dans le canal d'aspiration (la surface ondulée), au dessous du trou d'aspiration, pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites d'air.
4. Fermez le couvercle et appuyez sur les deux extrémités jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
5. Appuyez sur le bouton de "vacuum/seal" (aspiration et scellage), le sac sera emballé sous vide automatiquement
6. Puis appuyez sur les deux loquets, le processus est terminé.

### Conseils pour optimiser l'emballage sous vide

1. Ne mettez jamais trop de nourriture dans le sac: laissez assez d'espace pour que la nourriture n'entrave le fonctionnement de l'appareil.
2. Évitez d'utiliser un sac dont l'ouverture est mouillée. Si les sacs sont mouillés, ils sont peut-être difficile de les nettoyer et de sceller hermétiquement.
3. Avant de sceller les sacs nettoyez et redressez l'ouverture du sac. Assurez-vous qu'il n'y a pas de plis dans le sac. Il est difficile de sceller hermétiquement les objets étrangers ou les sacs plissés.
4. Assurez-vous qu'il n'y a pas trop d'air dans le sac. Avant de sceller le sac sous vide pressez le sac pour évacuer l'air du sac. Trop d'air dans le sac peut empêcher le moteur d'évacuer tout l'air du sac parce qu'il surcharge la pompe à vide.



5. Ne pas tenter de sceller les objets pointus comme les arrêtes de poisson et les coquilles dures parce que les objets pointus peuvent perforer ou déchirer le sac.
6. Pour de meilleurs résultats laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute avant de le réutiliser.
7. Après chaque sac essuyez l'excédent de liquide et les résidus.
8. Si l'aspiration ne s'est pas faite, le système d'aspiration se débranchera automatiquement après 30 secondes. Si tel est le cas veuillez vérifier que le sac n'est pas percé ou qu'il n'a pas été mal placé dans l'appareil.

## **Conseils pour sacs sous vide**

### **Sacs sous vide pour le réfrigérateur**

Pour les familles occupées, les repas tout prêts peuvent être préparés à l'avance et emballés sous vide en portion individuelle, prête à être réchauffée à n'importe quel heure.

### **Sacs sous vide pour le congélateur**

1. L'emballage sous vide vous permet de garder la fraîcheur des aliments si vous les conservez dans de bonnes conditions. Essayez de commencer avec les aliments les plus frais possibles.
2. Nous recommandons que vous congeliez les aliments fragiles ou qui doivent conserver leur forme avant de les mettre sous vide. Ensuite mettez-les au congélateur, par exemple les aliments comme la viande, les fruits rouges et le pain afin d'éviter les brûlures de congélation.
3. Avant de mettre des aliments liquides sous vides par exemple la soupe et le ragoût ou le pot au feu, faites-les congeler dans une casserole de pâtisserie ou un plat en acier. Puis mettez les sacs sous vide, étiquetez-les, et placez-les au congélateur.
4. Blanchissez les légumes dans l'eau bouillante ou au micro-onde, laissez les légumes refroidir, puis mettez-les sous vide en portions pratiques.
5. Si vous mettez sous vide des aliments qui ne sont pas congelés, veuillez augmenter la longueur du sac de 5cm afin de prendre en compte la dilation au moment de la congélation. Mettez la viande ou la poisson sur un essuie-tout et emballez sous vide avec l'essuie-tout afin d'absorber l'humidité des aliments.
6. Avant de conserver des aliments comme les omelettes, les crêpes ou le steak haché pour hamburger veuillez utiliser du papier ciré ou du papier parchemin entre eux afin de les empiler. Cela rendra plus facile d'enlever certains aliments, de réemballer le reste et de les mettre immédiatement dans le congélateur.

## Fonctions

La fonction principale de cet appareil est de conserver une vaste gamme d'aliments pour préserver la fraîcheur et l'arôme et aussi pour des raisons de commodité. L'emballage sous vide garde les aliments frais jusqu'à 3 fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de stockage des aliments. Une fois que vous avez utilisé cet appareil il deviendra un outil indispensable.

1. Préparez vos plats à l'avance, mettez-les sous vide et conservez des portions individuels ou des repas entiers. Les sacs sous vide peuvent s'utiliser au micro-onde et peuvent être bouillis. Les aliments sous vide peuvent être réchauffés.
2. Préparez des aliments à l'avance pour des pique-niques, le camping ou un barbecue.
3. Emballer sous vide permet d'éliminer les brûlures de congélation.
4. Emballez les aliments comme la viande rouge, le poisson, la volaille, les fruits de mer et les légumes pour les mettre au congélateur.
5. Emballez les aliments secs comme les grains de café, les noisettes ou les céréales afin de les conserver plus longtemps.
6. Ce système peut s'utiliser pour conserver et protéger d'autres objets: des objets de valeur comme des photos, des documents importants, des collections de livres, des bijoux, des cartes, des bandes-dessinées etc.; du matériel comme des vis, des crampons, des écrous; des médicaments, des pansements et d'autres articles de premiers secours.

Nous vous recommandons les conseils suivants lorsque vous emballez de grandes quantités de viande, poissons ou tout autre aliments.

1. Avant d'utiliser l'appareil il est nécessaire de vous laver les mains ainsi que tous les ustensiles et les surfaces que vous voulez utiliser pour couper et pour emballer les aliments.
2. Veuillez mettre immédiatement au réfrigérateur ou au congélateur toutes les denrées périssables si vous les avez emballé sous vide. Ne les laissez pas à la température ambiante.
3. L'emballage sous vide augmente la durée de vie des aliments secs comme les noisettes, les noix de coco ou les céréales. Conservez-les dans un endroit frais et sombre. L'oxygène et la température ambiante font que les aliments ayant un fort contenu de graisse deviennent rances.
4. Avant d'emballer sous vide certains fruits et légumes, comme les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes à racines veuillez les éplucher.
5. Quand vous emballez certains légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux directement du réfrigérateur ils vont émettre des gaz. Veuillez les blanchir et les congeler avant de les emballer sous vide.

## **Nettoyage & Entretien**

- Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer que l'appareil est débranché.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais utiliser les détergents abrasifs, parce qu'ils peuvent endommager la surface de l'appareil.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'extérieur de l'appareil.
- Assécher l'appareil complètement avant de le réutiliser.
- Stocker l'appareil dans un endroit plan et sûr, hors de la portée des enfants.
- S'assurer que le couvercle supérieur de l'appareil est déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé ou il est en stockage.

Note: Avant de remonter l'appareil la jointe en mousse doit être séchée complètement. Pendant le remontage veuillez éviter d'endommager l'appareil et remonter l'appareil comme indiqué initialement pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuite d'air.

## **Préservation des Sacs**

1. Laver les sacs dans l'eau tiède à l'aide d'un détergent doux.
2. On peut laver les sacs dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle en les retournant. Relever le sac pour laisser l'eau s'écouler.
3. Assécher les sacs complètement avant de les réutiliser.

## **Accessoires (y compris la base de la boîte, le couvercle et le tuyau)**

1. Laver tous les accessoires dans l'eau tiède avec un nettoyant doux, cependant ne jamais plonger le couvercle dans l'eau.
2. On peut laver la base des boîtes (jamais les couvercles) au lave-vaisselle. Veuillez essuyer le couvercle des boîtes à l'aide d'un chiffon humide.
3. Sécher tous les accessoires avant de les réutiliser.
4. On ne peut pas placer les boîtes ou les couvercles au micro-onde cependant on peut les placer au congélateur.

## Conseils pour sacs sous vide

<p><i>L'appareil ne s'allume pas</i></p>	<p>S'assurer que l'appareil est branché correctement et que la prise est allumée. Vérifier que la prise marche en branchant un autre appareil électrique. Si la prise ne fonctionne pas, vérifier les disjoncteurs ou les fusibles dans votre maison.</p>
	<p>Vérifier que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, n'utiliser jamais la machine sous vide.</p>
<p><i>L'air n'est pas aspiré complètement</i></p>	<p>Pour que la machine puisse fonctionner correctement l'ouverture du sac doit être complètement dans le canal d'aspiration.</p>
	<p>Vérifier qu'il n'y a pas d'obstructions dans la bande de soudure ou dans la joint et qu'elles sont positionnées correctement. Essayer-les et les remettre en place.</p>
	<p>Il est possible qu'il y a un trou dans le sac. Pour tester le sac, s'assurer qu'il reste de l'air dans le sac, plonger le sac dans l'eau et presser sur le sac. S'il y a des bulles dans le sac, il y a une fuite dans le sac et il faut utiliser un nouveau sac.</p>
	<p>Vérifier que le couvercle est fermé correctement.</p>
<p><i>Le sac sous vide ne reste pas scellé</i></p>	<p>Les plis, les miettes, la graisse, ou les liquides peut causer des fuites. Ouvrir le sac et essayer l'intérieur du sac et lisser et le placer sur la bande de scellage.</p>
	<p>Vérifier qu'il n'y a pas d'humidité ou de jus dans le sac. Il est possible qu'il faut couper le sac et le sceller de nouveau ou utiliser un autre sac. Les aliments qui contiennent beaucoup de liquide devraient être congelés avant d'être scellés.</p>
	<p>Il est possible qu'un objet pointu ait perforé le sac et rompu le joint hermétique. Utiliser les serviettes en papier pour capitonner les bords tranchants dans le contenu du sac.</p>

## Garantie UK & UE

Votre nouveau produit Andrew James est livré avec une garantie de 24 mois et une garantie fixe de 2 ans, à compter de la confirmation du reçu. Votre reçu ou numéro de commande est requis comme preuve de date d'achat, il est donc impératif que vous le gardiez en sécurité. Cette garantie ne s'applique que si l'article a été utilisé uniquement pour l'usage prévu, et toutes les instructions ont été suivies en conséquence. Veuillez noter que ce produit est destiné uniquement à un usage domestique et non à un usage commercial.

L'abus de votre produit invalidera sa garantie. Les produits retournés ne peuvent être acceptés que s'ils ont été reconditionnés correctement dans leurs boîtes d'origine et sont présentés avec le reçu de vente originale ou le numéro de commande. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.

Les produits rendus doivent être nettoyés et nous être rendus dans un état aussi proche que possible de l'original.

Si votre produit présente un problème pendant les 12 premiers mois de la garantie, nous nous portons garant des frais d'expédition pour nous le retourner. Après les 12 premiers mois de la garantie, le client est responsable des frais de retour du produit. Nous nous chargerons ensuite des frais de retour du produit vers le client.

Si vous souhaitez retourner votre article pour un remboursement complet, vous pouvez le faire dans les 7 premiers jours. Pour notre politique de retour veuillez vous référer à notre site internet à :

**[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)**

Les clients sont responsables des taxes appliquées à nos produits lorsqu'ils sont expédiés en dehors de l'UE.

Tous nos prix incluent la TVA.

Une fois qu'un produit nous a été retourné, nous viserons à le réparer ou à le remplacer dans les 30 jours suivant sa réception.

La garantie ne couvre pas les dommages, défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'une accumulation de calcaire ou de tentatives de réparations effectuées par des tiers. En outre, la garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces individuelles.

## Mise au rebut du produit

### Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) Déchet & Recyclage

#### Traitement des déchets électriques et électroniques

Déchets non ménagers. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales.

La collecte séparée des produits usages, des batteries et des emballages permet la récupération et le recyclage des matériaux. La réutilisation des matériaux aide à prévenir la pollution de l'environnement et réduit la demande de matières premières.

Les autorités locales, les détaillants et les organismes de collecte peuvent prévoir une collecte séparée des produits électriques, des piles et des emballages.



## Informations de contact

**Adresse:** 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

**Assistance Clientèle Tel:** +441913778358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter :** @AndrewJamesFr **Facebook :** Andrew James France

AJ000164 | AJ000557 | 01/2019

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

# DE - Haushalts-Vakuumierer

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem neuen Andrew James Produkt zufrieden sind.

Um das Potenzial Ihres neuen Produkts zu maximieren, lesen Sie bitte das Handbuch vollständig durch und bewahren Sie für zukünftige Referenz auf.

## **Sicherheitshinweise**

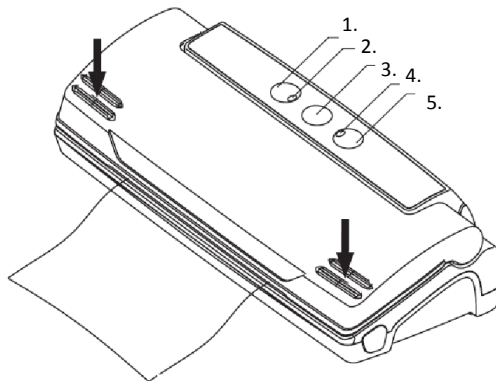
Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.

- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist, wenn Sie es benutzen.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.



## Abbildung der Funktionen



1.	Nur Dichtung
2.	Kontrollleuchte (für Dichtung)
3.	Abbrechen
4.	Kontrollleuchte (für Vakuum)
5.	Vakuum/Dichtung

## Funktionen und Eigenschaften

**Vacuum/Seal** (Luft absaugen/Versiegeln): Zum Absaugen von Luft aus dem Beutel und anschließender automatischer Versiegelung

**Seal Only** (Nur versiegeln): Zum Verschweißen des Beutels

**Cancel** (Abbrechen): Zum jederzeitigen Abbrechen des Vakuumierprozesses.

**Cover Lock** (Deckelverriegelung): Zum Verschließen oder Öffnen der Abdeckung. Die Knöpfe befinden sich links und rechts an der Abdeckung

**Indikatorleuchte**: Zeigt Status des Absaug- oder Versiegelungsprozesses an.

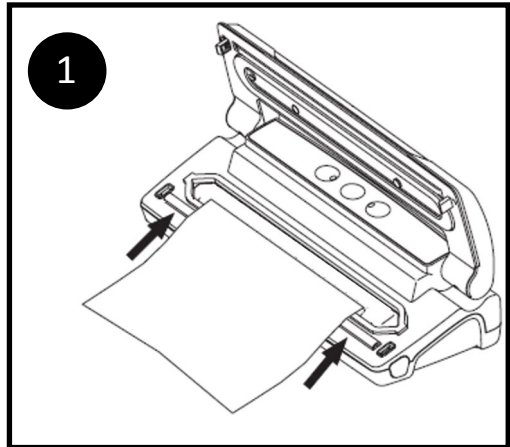
**Versiegelungsstreifen**: Enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht, der den Beutel versiegelt.

**Versiegelungsdichtung**: Drückt den Beutel auf den Versiegelungsstreifen.

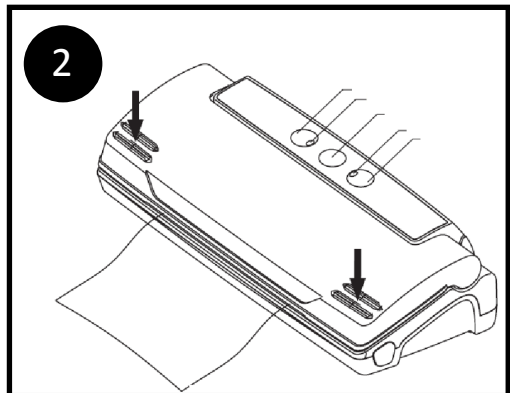
**Vakutoberfläche**: Zieht die Luft aus dem Beutel und fängt überschüssige Flüssigkeit auf.

## Darstellung der Bedienung

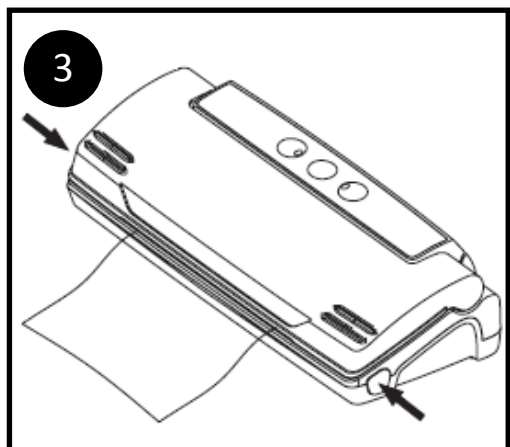
1. Schieben Sie die Beutelöffnung an das untere Ende der Vaku-  
umoberfläche.



2. Drücken Sie den Deckel nach  
unten, um das Gerät zu  
verschließen.



3. Drücken Sie die Knöpfe rechts  
und links am Gerät, um den  
Deckel zu öffnen.



## **Bedienungshinweise**

### **Einen Beutel mithilfe der Beutelrolle herstellen**

1. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose.
2. Entrollen Sie den Beutel und geben Sie ein Ende des Beutels über den schwarzen Gummistreifen; schließen Sie nun den Deckel – siehe Abb. 1
3. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen auf beiden Seiten fest nach unten, bis Sie ein Einrastklicken hören – siehe Abb. 2.
4. Drücken Sie den „Seal Only“-Knopf (nur versiegeln), das rote LED-Licht leuchtet auf.
5. Erlischt das LED-Licht, ist der Beutel fertig versiegelt.
6. Entnehmen Sie die Beutelrolle und kürzen Sie den Beutel auf die gewünschte Länge. Der Beutel ist bereit zur Nutzung.

### **Lebensmittel konservieren mittels Vakuum**

1. Geben Sie das/die zu konservierende/n Lebensmittel in den Beutel.
2. Reinigen und glätten Sie die das offene Ende des Beutels, vermeiden Sie Wellen und Falten.
3. Geben Sie das offene, geglättete Ende des Beutels in den geriffelten Bereich (Vakuumpatte), jedoch unterhalb des kleinen runden Pfostens. Dieser ist das Vakuumpuploch, welches die Dichtheit des Vakuums sicherstellt.
4. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn mit beiden Händen fest nach unten drücken, bis Sie zwei Klickgeräusche hören.
5. Drücken Sie den „Vacuum/Seal“-Knopf, um den Beutel automatisch abzusaugen und zu verschließen.
6. Drücken Sie nach Beendigung des Vacuum/Seal-Prozesses die beiden „Cover Lock“-Knöpfe, um den Vorgang abzuschließen.

### **Tipps für die beste Vakuumleistung**

1. Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel. Lassen Sie genügend Raum am offenen Ende des Beutels, um ihn problemlos auf die geriffelte Vakuumpatte zu legen.
2. Befeuchten Sie niemals das offene Ende des Beutels. Feuchte Beutel schmelzen schlechter und sind schwerer luftdicht zu verschließen.
3. Reinigen und glätten Sie das offene Ende der Beutel vor dem Versiegeln. Vermeiden Sie Fremdkörper, Wellen und Falten. Fremde Objekte oder geknitterte Beutel beeinträchtigen den Versiegelungsvorgang erheblich.
4. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Inneren des Beutels. Streichen Sie den Beutel vor dem Absaugen vorsichtig glatt, um überschüssige Luft zu entfernen. Der Motor des Gerätes kann überhitzen, wenn übermäßig viel Luft in dem abzusaugenden Beutel vorhanden ist.

5. Nutzen Sie die Vakuumpfunktion nicht für Objekte mit scharfen Kanten oder Spitzen, wie Fischgräten und Muscheln. Kanten oder Spitzen können die Beutel stark beschädigen.
6. Für eine optimale Funktion lassen Sie das Gerät für eine Minute abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
7. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch von Essensresten und Flüssigkeiten.
8. Sollte das benötigte Vakuum aus einem unbekanntem Grund nicht erreichbar sein, schaltet sich das Vakuumsystem nach 30 Sekunden automatisch ab. Prüfen Sie in diesem Fall bitte, ob der Beutel evtl. undicht ist, falsch platziert wurde oder eine andere offensichtliche Störung vorliegt.

## **Richtlinien für die Vakuumbbeutel**

### **Aufbewahrung im Kühlschrank**

Öffnen Sie den Beutel, indem Sie mit einer Schere gerade entlang der Versiegelung schneiden.

### **Aufbewahrung im Gefrierfach**

1. Bei fachgerechter Aufbewahrung lassen sich durch die Vakuumbbeutel Frische und Vitamine von Lebensmitteln erhalten. Verarbeiten Sie möglichst frische Lebensmittel.
2. Frieren Sie zerbrechliche Lebensmittel oder Lebensmittel, deren Form erhalten bleiben soll, vor dem Vakuumprozess ein. Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel dann in einen Beutel, nutzen Sie die „Vacuum/Seal“-Funktion, und geben Sie den fertigen Beutel zurück in das Gefrierfach. Lebensmittel wie Fleisch, Beeren und Brote können ohne Gefahr von Gefrierbrand eingefroren werden.
3. Lassen Sie Suppen, Gulasch, Eintöpfe usw. in ihrem Topf oder einer Schüssel etwas anfrieren. Füllen Sie sie dann in einen Vakuumbbeutel, wählen Sie die „Vacuum/Seal“-Funktion und geben Sie den fertigen Beutel zurück in Ihr Gefrierfach.
4. Blanchieren Sie Gemüse kurz in kochendem Wasser und geben Sie es dann in geeigneten Portionen in Vakuumbbeutel, bevor Sie die „Vacuum/Seal“-Funktion wählen.
5. Möchten Sie die „Vacuum/Seal“-Funktion für einzufrierende Lebensmittel verwenden, so müssen drei zusätzliche Zentimeter Platz zum Ausdehnen der Lebensmittel im Beutel gelassen werden. Wickeln Sie Fleisch oder Fisch in Küchenpapier und geben Sie alles in einen Vakuumbbeutel. Das Papier saugt die überschüssige Feuchtigkeit der Lebensmittel auf.
6. Vor dem Gefrieren von Lebensmitteln wie Tortillas, Crepes oder Hamburgern/ Frikadellen, platzieren Sie bitte einen passenden Zuschnitt Backpapier zwischen den einzelnen Teilen. Dies erleichtert das Entnehmen einzelner Portionen, der Beutel kann anschließend erneut versiegelt werden.

## Reinigung und Pflege

- Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen stets von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Diese können das Gehäuse beschädigen.
- Wischen Sie das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch/ Schwamm und milden Reinigungsmittel ab.
- Entfernen Sie Lebensmittelrückstände und Flüssigkeiten im Inneren des Gerätes mit Küchenpapier.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich vor erneutem Gebrauch.
- Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche, in einer staubgeschützten Umgebung auf. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verschließen Sie die obere Abdeckung des Gerätes nicht, wenn es nicht in Gebrauch ist oder verstaut wird.

**Hinweis:** Der Schaumversiegelungsstreifen muss gründlich getrocknet werden, bevor er wieder an der Maschine angebracht wird. Seien Sie vorsichtig, um Schäden zu vermeiden und bringen Sie ihn unbedingt wieder in seiner Originalposition an, um das Entweichen von Luft zu vermeiden.

## Vakuumbbeutel

1. Waschen Sie die Beutel mit einem milden Reiniger in warmem Wasser und spülen Sie sie anschließend gut aus. Lassen Sie die Beutel vor der Wiederverwendung gut trocknen.
2. Die Beutel können auf dem obersten Fach ihres Geschirrspülers gewaschen werden. Die Innenseite der Beutel muss dafür nach außen gekremgelt werden. Die Beutel müssen aufrecht im Geschirrspüler stehen.
3. Lassen Sie die Beutel vor der Wiederverwendung gut trocknen.

## Zubehör (Kanister, Kanisterdeckel, Schlauch)

1. Waschen Sie Zubehör mit einem milden Reiniger in warmem Wasser und spülen Sie sie anschließend gut ab. Tauchen Sie den Kanisterdeckel nicht in Wasser.
2. Die Kanister (ohne Deckel) sind spülmaschinenfest auf dem obersten Fach Ihres Geschirrspülers. Kanisterdeckel dürfen nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
3. Zubehör muss vor der Wiederverwendung vollständig trocken sein.
4. Kanister und deren Deckel sind nicht mikrowellengeeignet, können jedoch in ein Gefrierfach gegeben werden.

## Fehlerbehebung

Das Gerät reagiert nicht	Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel ordentlich mit einer Steckdose verbunden ist. Testen Sie Ihre Steckdose gegebenenfalls mit einem anderen Gerät, sowie Sicherungen und Schutzschalter.
	Überprüfen Sie Kabel und Stecker auf Unversehrtheit, und nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie Schäden feststellen.
Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel gesaugt	Um einen Beutel ordentlich zu versiegeln, stellen Sie sicher, dass der Beutel korrekt auf dem Vakuumkanal des Gerätes liegt.
	Überprüfen Sie den Versiegelungsstreifen und die Dichtung hinter dem Deckel auf Schmutz und Rückstände. Entfernen Sie evtl. vorhandenen Schmutz.
	Prüfen Sie, ob der Beutel evtl. ein Loch aufweist. Füllen Sie den Beutel mit Wasser und halten Sie ihn über ein Waschbecken. Tritt Wasser aus, kann der Beutel nicht verwendet werden.
	Prüfen Sie, ob der Deckel in seiner korrekten Position eingerastet ist.
Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed.	Undichte Stellen entlang der Versiegelung können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel und wischen Sie mögliche Störfaktoren von dem Versiegelungsbereich des Beutels. Vakuumversiegeln Sie den Beutel erneut.
	Sollten sich zuviel überschüssige Feuchtigkeit oder Säfte in dem Beutel befinden, müssen Sie ihn gegebenenfalls öffnen und wiederversiegeln, oder gar einen neuen Beutel verwenden. Lebensmittel, die viel Feuchtigkeit enthalten, sollten vor dem Vakuumversiegeln gefroren werden.
	Scharfe Gegenstände haben den Beutel evtl. punktiert. Wickeln Sie scharfe Gegenstände in Küchenpapier, bevor Sie sie in den Vakuumbeutel geben.

## UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordnernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordnernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter: [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

## Entsorgung des Gerätes

### Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) Abfall und Recycling (Elektro- und Elektronikgeräte-Gesetz (ElektroG))

#### Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott

Nicht Hausmüll. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Die getrennte Sammlung von gebrauchten Produkten, Batterien und Verpackungen ermöglicht die Rückgewinnung und das Recycling von Materialien trägt dazu bei, Umweltbelastungen zu vermeiden und die Nachfrage nach Rohstoffen zu reduzieren.

Lokale Behörden, Einzelhändler und Sammlungsorganisationen können eine getrennte Sammlung von elektrischen Produkten, Batterien und Verpackungen vorsehen.



## Kontakt Informationen

**Adresse:** 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham,  
SR7 7PR, UK

**Kundenservice:** 0044 191 377 8358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @AndrewJamesDe

**Facebook:** Andrew James Germany

Copyright Andrew James

AJ000164 | AJ000557 | 01/2019

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)